



Sangiovese di Toscana 2021

Tenuta Caparzo



Artikel Nr.	08056
Land	Italien
Herkunft	Toscana
Rebsorte	Sangiovese (100 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 -18 °C
Ausbau	Traditionelle Vinifizierung, 2 - 4 Monate in Holzfässern aus slawonischer Eiche (50 - 80 Hl), 4 Monate in der Flasche gereift
Boden	Sandige, steinige Tonböden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Rubinrot, umfassend und anhaltend. erinnert an Brombeere und Himbeere. Der Wein präsentiert sich warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.
Empfehlung	Rotem Fleisch, Nudeln mit Fleischsauce, Gemüsesuppen, mittelaltem Käse
Über den Winzer	Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebziger Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt: Sowohl der Ausbau des ersten lagenreinen Brunello (La Casa), als auch dessen Ausbau im kleinen Barrique-Fass und der erste "Super-Tuscan" Montalcinos (Ca' del Pazzo) waren wichtige Neuerungen für die dortige Weinwirtschaft.